

Humrové medailónky

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 8

- Humří maso 1 plechovka
- Majonéza 150 g
- Sterilovaný celer 1 lžíce
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Sterilovaná kapie 20 g
- Petrželka 2 snítka
- Aspik 600 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Tuhnoucím aspikem vylijeme osm vychlazených kovových formiček tak, aby se na stěnách utvořila vrstva aspiku o síle 3 mm a necháme v chladničce ztuhnout. Humří maso zbavíme chrupavčitých vláken, nakrájíme na drobné kousky, přidáme okapaný, drobně nakrájený celer, majonézu, 0,5 dl téměř studeného aspiku, citronovou šťávu a sůl. Do připravených formiček vložíme petrželku a drobné proužky okapané kapie, pokropíme trochou aspiku a necháme v chladničce ztuhnout. Po chvilce přidáme humří majonézu, zalijeme aspikem a opět necháme v chladničce ztuhnout. Před podáním namočíme formičky na okamžik do horké vody a medailonky vyklopíme.

